

Contobuch
für

L. J. Müller

Lerwingfalot.

Ein paar Apfel werden sein
 Laufen geschulten und paar
 Löffel Quark und paar
 Karkasale sein geschulten
 und paar Karkasale sein
 geschulten und paar
 Zinsel sein geschulten und
 Lerwing sein geschulten und
 Löffel Karkasale sein Löffel
 Löffel und ~~Lerwing~~
 sein geschulten Karkasale
 Quark und Löffel Karkasale
 und paar Löffel Karkasale
 sein Löffel geschulten
 und paar Löffel Löffel
 Löffel Karkasale

Krüner Kost

Alles gekost man giebt
man nicht paar Kartoffel in Topf
bisschen Salz und Käse
pfeffer dazu. Mann kocht
die Kartoffeln alleine in
gießt sie ab und giebt
dann Stück Butter dazu
und karrnust sie kappul
und setzt dann nitzeln
auf den Tisch.

Rot Kost

Mann schneidet einen Rotkohl
sein Lappul und läßt ihn
abkochen und giebt ihn in
ein Topf giebt dann Stück
Butter dazu in Topf schüttet
dann Rotkohl mit Pfeffer und
vinegar und giebt ihn in
Topf schneidet paar Apfel
dazu und läßt ihn kochen
und kocht die Kartoffeln alleine
man gießt auch diesen zurecht und auf

Kartoffelröhr

Mann läßt die Kartoffeln
erst gar kochen stellt sie
dann ab und jagt sie durch
eine Reibmaschin giebt
dann 3 Eigelber dazu und

Mann misst 3 Löffel voll Mehl
d. d. w. im Mann lässt Granulat
in Löffel od. Mangel geben und
misst es d. w. wohl aus Röhre ins
Mehl gibt in Löffel fest zu zünden vora.

1) *Stellen im 10. Jahr nur
und man gibt diesen Text
bei 10 Jahren nur nicht per
Zusatz und gibt ihn
dann nur nicht dann alle
Tiefen und macht da
Hörn. Solche nur nicht zu
mit im 10. Jahr für 10. Minu-
ten 10. Jahr*

Wann nimmst (Lied nun)
Pfandgut und Pfandgut
und sagt das du dich ganz
ganz fühlst. Waffel das
Lied das das Lied und
Waffel oft läßt dann
beginnen bis es ganz fertig

ist gibt die Maße im
Vergleich auf einem
und nicht das Himmel
dies gibt das wir in
Völkern und gibt uns fallen
Stärke Linn dazu
zu den nicht Effektivität
zu manne Kraft schlägt nam
Himmis zu Himmis und gibt
dann oben auf die Tüppel

brühen Salz und Pfeffer
nach geschmack und
braten sie in der Pfanne
gar.

Kartoffelalat
Mann kocht die Kartoffel
galt sie, ab im Pfeffer
sie in der Pfanne gibt
Salat dazu brühen Pfeffer
und Wasser Pfeffer in
Salz nach geschmack sind
solche Masse vordig
einander.

Raggie
Mann giebt Hirt Lutter
in Löff mit Pfeffer, Pfeffer
wird das vordig Pfeffer
auf Feuer giebt dann

Lolljorn allmästlich dagn
im immer züforn und felle
Misch Lutter vordig man
zu Pfeffer und Pfeffer
Pfeffer Pfeffer und giebt im
Raggie Pfeffer dann vordig.

Gaspessier.
Mann nimmt die Ripp-
lagen Lutter und Lutter
die vordig Pfeffer giebt das in
Pfeffer vordig Pfeffer und Lutter
nd dann vordig in Pfeffer
mit gar Lutter Pfeffer
und gar felle Pfeffer Lutter
giebt dann Hirt Lutter in
Löff ~~vordig~~ Pfeffer moll
Pfeffer in dazu bis nd felle

wird gibt dann allmählich
Wasser dazu und in spritz
Kalz giebt das Klaisf Wein
und läßt weiß kochen.

Lücker Fuder.

Auf drei Pfund Mehl
gesiebt gut gelbes Pfund
Zucker $\frac{3}{4}$ Pfund Butter
Wein und $\frac{3}{4}$ Pfund Trauf
für 10 Pf. Geßte in gelbe
Zitronen wird Wein auß-
gewürkt und das gelbe von
der Kase ein gewaschen dann
läßt man den Saft in Wein
in kochen. wird dann gepollt
und kommt dann auf der
Platte voll in anbauen

Jah 3. Tassen voll Milch 2 Pfund
Mehl manugt man erst mit der Milch und
dann mit dem Mehl. manugt man dann
zusatzet Zucker.

Dann wird die Butter in
Pfunden Trauf geschnitten
Mandeln dazul Zucker und
Zitronen dazul dazul ge-
staut. Eine Lier.

Zopf Kuchen.

Man nimmt gelbes Pfund
Butter und gelbes Pfund zu-
cker rührt das bald zu einem
dann giebt man 5 Pfund
Gist dazul rührt und
Zitronen dazul das Mehl wird
zu einem geßlagen eine
gelbe Zitronen wird fessin
gewürkt und das gelbe Wein
gewaschen. Ein gelbes Pfund
Kartoffelmehl und gelbes
Pfund Weizenmehl und für

10 Pfennige Lardvillst
im 2 Tasse Milch wird
vorfand - gewischt im salbes
Pflum Corintan wird dann
sofort in Lardosen getasch
im gut in Hände gebachm.

Braunbrot

Man läßt den Kohl ord-
lich mit Wasser kochen
ab und facht ihn leicht.

Man kocht das Fleisch allein
Pfefferkörner wenn das Fleisch
gar ist mit wenig Salz
und gibt dann noch einen
Löffel in und gibt eine ganz
voll halbe Gabel dazu und
läßt ihn bischen Zeit kochen
gibt dann noch Löffel ord

hinaus dazu. Man kocht die
Kartoffel allein.

Lippenbutter

Man nimmt $3\frac{1}{4}$ Pfund
Blauem Zucker und eine
Löffel Wasser läßt das auf
einer Pfanne kochen. Wenn gut
man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu
diese wird geschmolzen $\frac{1}{2}$
Pfund Mehl bischen feinen
Kamell und 2 Löffel die
werden erst leicht geschla-
gen, rührt das ordlich in
eine Mischung an.

Junge Lebnfuppa
Mann gibt die Lebnfuppa in
den Topf gibt Lutter
darauf läßt er kochen
dann kochen Mist dazu das
er windet das gibt man
mit Lutter dazu.

Falphen haben
Mann nimmt Kindele
und Kindeleflaß jagt.
das durch die Kindele
und nicht zuviel gibt dann
bisher seinen Salz im Topf
für darüber macht er dann
hahnförmig gibt mit
Lutter und Kindele in Topf
läßt er dann 2. Kindele kochen.

Die Koofe wird in Kindele
mit in gebräunt mit Lutter
Mist und Wasser dazu
Mann gibt in Kindele das er nicht
Kind. Li.

Mann schlägt das Ei in die
Lasse kocht mit Lutter
in Lutter Mist kocht das
mit die Lasse in Kindele
Wasser gibt in Lutter
läßt er dann Lutter kochen
man kocht das Ei in Lutter
Kindele dann in Lutter.

Kindele
Mann kocht dann Kindele
mit von Lutter kocht das
Lutter glatt und kocht

Ligelt stant bibeln seinen
Vater darüber und so ge-
wilsen ^{Wunder} was er sagt
dann in die Lamm mit
Fell darüber und läßt
es dann braten.

Gütti Frühl

Mann setzt Litter Milch
auf in Topf gibt seinen
Futter dazu und stellt Lutter
nimmt 2 Partien L. Fütterung
gibt er röstet das in kalter
Milch auf röstet die wenn
die Milch kocht dazu läßt
es oben kochen gibt dann
2 Li das weiß zu kochen
geschlagen dazu und Fett
es soll röstet man erst mit

lebigen Wasser auf röstet
die dazu unter klarem Wasser
Wasser röstet man dazu
gibt dann Lutter in
Futter und Fütterung dann
so Fütterung dann kochen
und das wieder Fütterung.

Kobias

Mann reibt das Kobias
mit der gewilsen Zwisbel
ein und mit seinem Kalz
läßt ihn erst in einer
Lutter anbraten mit
seiner Fütterung
setzt ihn dann in Lutter
Ofen und läßt ihn lang
kochen

braten.

Magaroni

Man giebt Magaroni in
Topf mit Wasser koch
dazu und laßt ihn weich
kochen. Giebt ihn dann in
einen Kessel mit Brühe
Tee und Saft
back in gebraten, man kocht
Kaffee daneben, der Mann giebt
Milch in Topf mit gut koch. Lutter laßt das
Lutter kochen

Man giebt in die Milch
bisher frisches Salz und koch
den Lutter laßt sich auf-
kochen ruht dann gebraten
dazu bis sich noch Topf

läßt setzt dann Salz
giebt dann ein Ei dazu
und koch. Lutter koch
Mazurkoff ruht sich
dunkelbraun giebt es dann
in Kessel in die Kugel

Rostkoff.

Man wäscht dann Rostkoff
mit kaltem Wasser ab
giebt koch. Brühe in Topf
Topf und laßt ihn koch
langsam dunkelbraun
giebt dann Wasser und koch
Lutter und koch. Lutter
Lutter dazu und laßt ihn
langsam kochen ruht dann
bisher koch dazu.

Kugeln vom gekochten Schleim.
Man giebt fünf Löffel
und fünf Theelöffel in
Zopf läßt ihn 2 Stunden
bis er dunkelbraun wird
schneidet dann eine Feinigkeit
ganz fein dazu und läßt
diese bräunen giebt dann
langsam unter Rühren
vielen Wasser oder Löffel-
von dazu fünf paar Löffel
Löffel paar Maltern
Körner dazu giebt dann
das Schleim dazu und
kochen läßt dann lang-
sam kochen wenn fertig
ist giebt man einen
Quark dazu Salz nach

geschmack

Frisch Kollergut.
Man nimmt eine Pfunde
Zopf Brombeersaft. giebt
ihn in Zopf läßt ihn auf-
kochen giebt Saago dazu
unter Rühren vielmals und
läßt ihn die kochen giebt
ihn dann in einen Kessel
macht Vanille, Zopf Sabri
giebt auf kleinen Kessel
an Frisch.

Käse Frisch.
Man nimmt auf 1 Liter
Milch ein Viertel Zinn
Käse. Man setzt erst

Die Milch auf's Feuer giebt
Zucker und Vanille Man
dazu läßt sich kochen
rüsst die Körner mit etwas
kaltem Wasser oder Milch
an, giebt 5 Lins das
wasser zu kochen geschlagen
und das Eiweiß rüsst man
zu der 1/2 Körner giebt die
Körner mit dem Eiweiß
allmählich zu die Milch
unter Rühren rüsst dazu
läßt sich kochen dann
rüsst man das Eisen
dazu läßt die oben mindes
tens kochen.

Absalonit.
Man läßt den Reis mit
Wasser weich kochen schneidet
die Äpfel fein kocht von
Krautentee beiseite läßt sie mit
wenig kochen giebt zureichend
Zucker dazu giebt zuletzt
auch noch stark Lutter dazu
und ein kleines Spritz Salz.

Weinsüßer
Man läßt eine Tasse
voll Saago in Wasser weich
kochen giebt dann Wein
und Zucker dazu kocht mindes
tens kochen.

Robbist Kartoffel
Mann schneidet die Kar-
toffel, füllt sie in feinem Sieb
mit der Kartoffelschale in
Löff dann gebratenes
Kochbiss die man mit Koch-
töpfel, alles in einem
Sieb dann Salz im
Pfanne darüber kochen
mit Wasser dazu läßt
die dann ganz langsam
gar schmoren

Himmelstisch

Mann giebt in dem
Himmelstisch einen
mit man schneidet

eine kammliche Kanne
dazu schlägt man das
Eiweiß zu einem Sieb
Kreuzbrot dazu und
läßt es in einem Sieb
schmelzen auf ein Sieb
die das Eiweiß läßt man
zuerst kochen lassen
und giebt es dann in
gläsernen Kanne
Mann macht da einen
in Kanne dabei.

Mann giebt Milch in Löff
man schneidet von der
kammlichen Kanne davon
und giebt einen Sieb
dazu läßt die aufkochen
mit Kanne in eine Kanne

und rühr sie dazu läßt sie
nochmals auflösen wenn
fort ist rührt man sie
Ligelt dazu stellt sie warm
kalt.

Kolladen

Man nimmt pfirsich
Aimflüßel & schneidet das in
feinen Stöpfel so ordentlich
glatt giebt Salz und Zucker
darauf und ganz feinen Gerst
vellt sie dann zusammen
bindet ganz darinnen und
läßt sie rost mit Lutter an
pfirsichen bis sie braun
werden wenn giebt man
bischen Wasser dazu läßt

sie immer pfirsichen bis sie
weich sind.

Krebstuding.

Man nimmt 1/2 Pfund Krebs
läßt dann in Milch ganz weich
kochen giebt bischen Salz einen
Krug Maydlin Schöpfel frucht
läßt es weich kochen giebt
dann Salz dazu und 1
Schäffel Meißner Syllartier
stellt ihn kalt für nach
dann erhalten Stücker
giebt dann fast als Pops
dazu.

Krotant.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund feinen
Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln in
 $\frac{1}{4}$ Pfund Zuckoladen. Man
schält die Mandeln ab, schneidet
sie ganz fein, kugelt sie zu
Kugeln, rührt man zu Staub. Man
gibt Zucker in Mandeln in
Topf, gibt Eßlöffel voll Was-
ser dazu und läßt sie bräun
werden, unter Rühren rühren
gibt dann Zuckoladen dazu
und koch Wasser läßt dann
solange kochen bis die Masse
mindestens dick ist, gibt sie dann
mit in Wasser gekochter Kar-
toffel auf Teller wenn zu
kalt und zu dick wird, gibt

man immer noch kleinen Rest
Wasser dazu und läßt sie
weder werden.

Leber gebraten

Man löst die Haut von
der Leber wäscht sie ab, gibt
Essig und feines Salz darüber
und wolle sie in Fett braten
sie dann in der Pfanne
gar. Es wird Karloffelsalat
dazu gegeben

Klopp

Man nimm einen Rindfleisch und
Schweinsschiff, jagt das Fleisch
die Mühle mit gar zu
bäcker und 1. Zwiebel, gibt
dann Pfeffer und Salz nach

gessmark dazu rührt es durch
einander und soll sie in
kleinen Klößen giebt sie in
Topf fängt Lolljonn dazu
und läßt sie 10. Minuten
kochen nimmt sie dann mit
Pfeffers frucht, spachtelt mit
Butter in Topf läßt eine
Zweifel sein geschnitten darin
bräunen giebt dann allmäh-
lich Lolljonn dazu und giebt
den Klößen darin, und läßt
sie ordentlich wieder durch-
spühen

Watron Külsen
Man nimmt 1 $\frac{1}{2}$ Pfund
Mehl 1 $\frac{1}{2}$ St. Butter 1 $\frac{1}{2}$ St.
feinere Zucker und gut 1 $\frac{1}{4}$
Litas Milch in 10 Gramm
Watron 4 Lins. Man
rührt erst die Butter
zu pfanne giebt dann
den Zucker dazu rührt
ordentlich giebt dann Eidot-
ter hinzu und das Mehl
zu pfanne geschlagen
eine gelbliche Farbe hinzu
und die ganze Masse wird
darin gerührt fängt dann
allmählich das Mehl hinzu
läßt ihn eine gute Stunde
backen.

Feimad

Mann fucht die Lätter von dem
Hängel und legt ihn künftig ab
gibt dann dem Feimad ab zu
facht ihn sagut. gibt Kint Lutter
ist Topf läßt ein fein sagut ge-
schicktes Zinibel daran bräunen.
gibt den Feimad zu der Lutter
in Topf reibt paar Zinibeln dar-
an gibt bishen Wasser und Salz
dazu und läßt ihn eine Weile
stehen.

Suppenblöß.

Mann läßt fünf Lutter in Topf
stehen gibt 12 Pfloppel voll
Wasser dazu und zu kochen
das wird endlich durchsichtiger
dann allmählich das Weinasse

~~Das ist die Art die sich vom Topf
läßt aber nicht durchsichtiger lassen
läßt sie dann eine Weile stehen
also sie in dem Suppenkannen~~

Kümmelung.

Mann gibt 1 Kibollu in Topf
7 1/2 St. Zucker paar Körner Salz
das wird endlich durchsichtiger
gibt dann 1/2 Meinglab-
voll dazu und eine
halbe Tasse Rotwein reißt das
dunkel und für 20 Minuten stehen
Kibollu läßt man in kaltem
Wasser kochen Wasser auf
reißt ihn dann läßt ihn dann
noch weiden schmeckt dann das

Leinwand zu schneiden und wusch
es davor. giebt ihn dann in
einen Glaspfale.

Gülden Rogn.

Mann laßt Hirt Lutter in
Loff schneiden giebt $1\frac{1}{2}$ Löffel
sol woll. Mehl davor giebt all-
mächtel Lutter dazu mit
Hirt. Hirt davor giebt etwas
Salz dazu giebt dann das
Gülden Rogn. dazu und laßt
es oben davor. giebt dann
Hirt. Hirt dazu davor
Lutter.

Leinwand. Mann laßt schneiden
Knickfließ Tag vorher in Loff
mit Salz davor schneidet da

einen Zettel in schneiden und
gav Körner. schneiden Lutter und
gav Körner. giebt Lutter gars
Lutterblätter.

Leinwand Rogn.

Mann nimmt gutes Hirt
Lutter wusch die schneiden
giebt dann 1 Li dazu etwas
Hirt. Hirt und etwas Salz
wusch das schneiden giebt dann
das Leinwand. schneiden
es ist noch Loff laßt
giebt sich dann mit Lutter
Löffel in die Lutter. Lutter
und laßt sich 100 Minuten
Lutter. Mann muß die
Lutter solange davor
Lutter. schneiden

Kaiselbroum Kumpott
Umrisen Kaiselbroum
mäst man uez gibt sie in
Eggl und fängt $\frac{1}{2}$ Kaffee rolt
Kaffee dazu läßt sie weiß
Kochen gibt sie in eine
Schale und gibt ordentlich
Zucker dazu.

Apfel schalen.

Man schneidet die Äpfel
Kugeln schneidet das Kern
aus davon mäst sie ab
und läßt die Äpfel weiß
Kochen gibt dann Kaffee
dazu das der Loni zuckert
denn ist gibt dann Loni
in zuckertisch solch eine süßes
ist auf und sehr rein

Kümmel darüber läßt ihn
eine Nacht und Tag über jän-
gen Koffe dann einen Kaff
das in Kümmel gekaut
ist auf und gibt somit Kaff
somit Zucker dazu Koff
eine Manilla Kanger und
eine Lilvonn Kfala darin
und läßt ihn eine Zeit
Kochen gibt ihn dann in drei
in ausgefressene Gläser
läßt ihn eine halbe Tag offen
stehen bis er die Gerüche
ist ist somit dann Salzig
darüber und bindet Zucker
und Zucker darüber.

Meißbrod Fuding.

Mann giebt in eine große-
pfanne Fudingbrod 1
Pfund Lutter und $\frac{1}{2}$ Pfund
Korinten giebt erst paar
Stücken. Lutter unten in
dann Meißbrod dann Lutter
und Korinten dann wieder
Meißbrod das wird so
gemischt bis die Tode bald
soll ist giebt dann 6 Fuder
in einem die werden
mit Milch in Zucker gewischt
in man dinst ein Litter
in darin auf giebt die 4

Kopf über die Masse schenkt
die Tode zu und läßt dann
Fuding in Topf mit Wasser

so die Tode seiner gestalt
wird $\frac{1}{2}$ bis 1 Kündel Kofen
stirbt in wasser in giebt
hinüber den Saft dabei.

Mainpfalen.

Mann giebt eine Flasche
Meißwein in Topf giebt
Zucker dazu und läßt ihn
auf Kofen giebt dann 1 bis
14 Blatt rother Gelatine
dazu und läßt ihn eine
Woche in einem Glaspfale
stehen bis er mit wasser giebt
Zugfassen dazu.

Meißwein und Litteren Fuding.

Mann giebt Meißwein in
Topf läßt ihn wasser werden
giebt $\frac{1}{2}$ Kofen Zucker dazu

und fünf Zinlotter das wird
mit Eisenbesen zu schäumen
auf dem geschlagenen ab
und ganz kochen lassen
gibt dann 10 Gramm roten
Gelatinen dazu läßt ich dann
in Topf kochen und wenn
gibt schlägt dann dann
Eisen Essig und gibt ich
in eine Glaspfale

Livnan einwaschen
Mann nimmt auf 40 Tropfen
 $\frac{1}{2}$ Liter Weinapfel 20
Zinlotter. Mann kocht dann
Zinlotter kochen in kaltem Wasser
und gibt ich zu dem Essig
läßt sich auflösen gibt

dem sonst Livnan in dem
Topf das das kochen oben bedeckt
ist läßt die eine mittel Kien
sa Kiesel nimmt für dann
mit dem schäumen kocht
gibt dann die andere Livnan
wird. dann man läßt
eine Kien kochen Kien
denn auflösen auf wass nicht
gelber Livnan wenn die
Livnan gar sind gibt man
Salicil in dem Topf und
läßt ich oben kochen
gibt die Livnan den in
eine eingepfaltenes Glas
mit dem Topf wass oben gibt
dann Topf darüber oben 14
Tage kocht man dem Topf un-
ter auf kochet das Glas mit.

Ergänzung Zapius.

Küpen Gärten einmengen

Mann pflegt die Gärten ab
pfuricht sie in Stücken
gibt aber kein Salz Salz
darauf. Gibt den $\frac{1}{2}$ Liter
Meinwasser in Topf und 1 lb
Zucker auf 2 lb Feinst läßt
das aufkochen gibt den
die Gärten allmählich dazu
wie bei Lirien gibt sie
in eine aufgeschwemmte Glas
bindet sie mit Pergament
Zapius zu

Apfelsorten.

Mann nimmt ein halbes
Pfund Zucker und gut
 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfund
Zucker und 1. kleines Meins
glas voll Wasser einmengt
den Teig so dick zu machen
wie das der Teig dick
bindet. Mann läßt ihn
dann eine Nacht über stehen
sollt den Teig andere Tag
aus legt die das auf einen
Brett und der Feingform
darauf und pfuricht ihn
so und ab legt in die
Form und was darüber
bleibt vom Teig legt man
an den Seiten an die
Form befeuchtet man unten

ginsulig flach hiezu ab
rennen so gar leicht läßt
man ihn abfließen stellt
ihn dann mit Appalunen
und warst einen Pflanzsaft
zu darüber, man nimmt
sauren Saft giebt da
gar ein wenig dazu das
wasser zu hien pflanz
giebt das dazu stellt
eine Litron von rein aus
und giebt zucker dazu
besser das Wasser von
denn Limon zu dazu ge
mischt, mischt die Saft
auf geschlagen giebt
noch ein wenig darüber das
die Dose bedeckt ist

6
sowohl und legt sie auf einen
Küßel bis sie kalt wird
gibt sie dann den Saft
darüber stonit Salicil dar
über und bindet es sie zu und
Kergomant

Apfel und Pflanzsaft.
in Gläser gefüllt.
Man nimmt zett Pflanz
saft und zett Zucker und
zett Apfel köst sind in
drei und füllt sind in
je ein stonit Salicil dar
über und bindet mit Kerg
omant. Pflanzsaft
Kanal mit einer Pflanz
saft und die Gläser
aufsetzen.

ist dann in Lebkuchen
mitter stark ziehen bis
die Masse dick ist giebt
man ein wenig Zucker
so in 3 mal die Masse
muß jedesmal klein
eigefeuert werden
Erläutern einmaßen

Man nimmt 2 Pfund Zucker

$\frac{1}{2}$ Linsenglas voll Wasser und

$\frac{1}{2}$ Glas Weinassig und füllt

Linsenglas voll Rotwein 5 Gran

Solan nimmt in 5 Granen Kügel.

Esseffas läßt das Kofen bis

das Zucker geschmolzen ist giebt

dann die Erläutern, wenn fertig

bis der Leber bräunlich ist läßt

sie solange Kofen bis sie

etwas gelber nimmt sie nun